JAMÓN SERRANO 10 MESES DESHUESADO

INGREDIENTES

Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante (E-301) y conservante (E-250).
País de nacimiento: España. País de cría: España. Lugar de matadero: España.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

DESCRIPTION DE PRODUIT : Produit de qualité importante avec élaboration traditionnelle, mûri dans des séchoirs naturels. Produit soumis à dessiccation. Jambon serrano desossé.

PRESENTACIÓN

Código: 550
Peso: 5,0 Kg. aproximadamente.
Dimensiones: variables.
Paquete: 1 unidad
Peso del paquete: aproximadamente 5,5 Kg.
Tipo de embalaje: vacío
Punto Verde: Eco-Embes N: 00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto que no ha sufrido ionización (199/2/CE)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1024KJ/ 245Kcal
Grasas	14,2g
De las cuales, ácidos grasos	5,68 g
Hidratos de carbono	0,1 g
De las cuales, azúcares	0,0 g
Proteínas	29,1g
Fibra alimentaria	
Sal	5,33g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- pH : - Aw: - Nitratos : - Nitritos : * Expresado en materia seca.

PALETIZACIÓN

Euro-palet : 120 x 80 x 14 cm
Medidas caja : 425 x 315 x 130 mm (caja : n° 4)
N° cajas palet : 48 (capa : 6 cajas / altura : 8 capas)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

GUARDAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Abrir el envase y dejar a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes de su consumo, para su ventilación.

FÓRMULA CUANTITATIVA

Jamón serrano 100%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Manguera: ----
Calibre: ----
Color: Rojo intenso
Sabor: Dulce
Aroma: Intenso
Boca: Jugoso
Corte: Homogéneo
Madurez: 10 meses
CERTIFIÉ N°: CP-ETG-02/16

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Norma 2073/2005 CE
-Escherichia Coli: - Staphylococcus Aureus:
- Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Clostridium Sulfitos Reductores: - Listeria Monocytogenes:

DISTRIBUCIÓN

Transporte refrigerado

CADUCIDAD

180 días

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general excepto alérgicos a alguno de sus ingredientes y para mujeres durante el embarazo y la maternidad.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

No contiene alérgenos, según el Reglamento 1169/2011